

VINS & APÉRITIFS

SERVICE AU COMPTOIR / BAR



tibits

APÉRITIFS & DIGESTIFS

L'accompagnement idéal pour nos fins antipasti, snacks et dips.

Prosecco di Valdobbiadene	10 cl	8.50
extra dry, Lucchetta	bouteille de 75 cl	49.00
Vin blanc gazéifié		7.00
10 cl Colombard Ugni Blanc, avec eau gazeuse ou Sprite		
Hugo	20 cl	10.50
Prosecco avec sirop de fleurs de sureau, eau gazeuse, citron vert et menthe		
Hugo virgin (sans alcool)	20 cl	8.50
Sprite additionné de sirop de fleurs de sureau, eau gazeuse, citron vert et menthe		
Aperol-Spritz	20 cl	10.50
4 cl d'Aperol avec Prosecco et eau gazeuse		
Liqueur Flauder Gold	2 cl	5.50
aux extraits de fleurs de sureau, à la mélisse et avec des feuilles d'or (20%)		
Grappa di Prosecco	2 cl	6.50
Italie, de la maison Gregoletto (40%)		

N'oubliez pas nos offres de saison.

BIÈRES *A votre santé!*

Bière	25 cl	4.40	40 cl	6.90
de la bière régionale pression toute fraîche				
Panaché	25 cl	4.40	40 cl	6.90
bière pression toute fraîche, additionnée de Sprite				
Bière sans alcool			33 cl	4.10
au goût intense et malté				
Bière au sureau	25 cl	4.90	40 cl	7.40
au sirop de fleurs de sureau				
Bière au gingembre	25 cl	4.90	40 cl	7.40
aux essences de gingembre et de citron faites maison				

SNACKS

Buffet	100 g	4.20
antipasti de toute finesse, snacks et dips		
Mélange de noix maison	en verrine	3.40
amandes grillées, noix de cajou, romarin et cranberries		
Mélange d'olives maison	en verrine	3.40
olives Kalamata et Mammouth accompagnées de persil frais et de romarin		
Fromage de saison	en verrine	3.40
servi avec des tomates séchées au soleil		

VINS

Tous nos vins sont de production végétalienne et proviennent de petits vignobles éco-responsables (sans excipient d'origine animale). Servis au verre ou en bouteille de 75 cl.

VINS BLANCS

	10 cl	20 cl	75 cl
Colombard Ugni Blanc UBY	6.00	11.50	36.00
France, sec, aromatique, exotique, aux arômes de fleurs blanches			
Sauvignon blanc Touraine	6.50	12.50	39.00
France, sec, frais, doux, aux arômes de fleurs de sureau, groseille à maquereau et menthe			
Bourgogne blanc Chardonnay	7.50	14.50	45.00
Allemagne, sec, frais, enjoué, aux arômes de melon et de fruits à noyau			

VINS ROUGES *Découvertes*

	10 cl	20 cl	75 cl
Merlot-Cabernet, bio	6.00	11.50	36.00
France, sec, frais et fruité, aux arômes de fruits des bois et d'épices			
Nero d'Avola, bio	6.50	12.50	39.00
Italie, fruité, aux arômes de fruits rouges, de framboise, de poivre et de menthol			
Ribera del Duero Roble	7.50	14.50	45.00
Espagne, cépage Tempranillo, puissant, charpenté, aux arômes de mûre et de chocolat au rhum			
Valpolicella Ripasso Classico Superiore	8.00	15.50	48.00
Italie, sec, fruité, aux arômes de cerise, de mûre et d'amande			



MANGER & BOIRE

SERVICE AU COMPTOIR / BAR



tibits

SOYEZ LES BIENVENUS

tibits, mot dérivé de l’anglais «tidbits = petite gourmandise», vous garantit des plats et des boissons alliant saveur, fraîcheur et santé, déclinés sous forme végétarienne et végétalienne. tibits est une entreprise familiale créée par les familles Frei et Hiltl. Nous sommes présents à Bâle, deux fois à Berne, à Winterthour, deux fois à Zurich, à Londres et, c’est nouveau, nous vous accueillons maintenant à la gare de Lucerne. Pour plus d’informations rendez-vous sur www.tibits.ch

Mode d’emploi:

- 1

Vous vous trouvez une place et vous la «réservez» en y laissant votre veste, par exemple.
- 2

Vous choisissez vos plats au buffet (pas besoin de faire la queue).
- 3

Vous faites peser au comptoir / bar, vous ajoutez vos boissons, vous payez et vous savourez le tout à votre table. Bon appétit!

Philosophie

Notre philosophie se base avant tout sur une cuisine utilisant des produits frais et naturels. Tous les délices de tibits sont préparés sans glutamate ni additifs artificiels et sans OGM. Toute notre palette de pains et de viennoiseries, tous les produits laitiers ainsi que les œufs de poules élevées en plein air sont de qualité bio et Demeter. Notre huile d’olive italienne primée est certifiée par Bio Suisse et arbore le label bio Bourgeon.

Plats à emporter

Tous les plats et les boissons (sauf les produits de boulangers et les boissons alcoolisées) à emporter **coûtent 50 centimes de moins.**

Wi-Fi gratuit

Code disponible au comptoir / bar. Uniquement utilisable sur les smartphones pendant les heures de pointe (de 12 h à 14 h et de 18 h à 20 h).

Service traiteur tibits

Des falafels venus d’ailleurs sur votre table! www.tibits.ch/catering

SHOP

Une sélection de nos produits est disponible au restaurant ou dans notre boutique en ligne www.tibits.ch

Bons cadeaux tibits

à 10.00 / 20.00 / 50.00

Sac tibits

19.00

Livre de recettes «Vegan Love Story» all/ang

59.00

Livre de recettes «tibits at home» all/ang

45.00

Coffret de livres de cuisine tibits

90.00

Livres de cuisine Hiltl

dès 59.00

Essence de thé chai, essence de thé chai Rooibos

25 cl 9.00

Sauces à salade

25 cl 5.00 50 cl 9.00

Thé de jasmin Yu Long Tao

10 boules de thé 20.00

Thé en sachets pyramides, bio

10 sachets 10.00

Assam, Thé vert, Verveine, Menthe, Rooibos, Edelweiss



CAFÉ & CHOCOLAT

A base de café Moka Efti, Milan, fraîchement moulu. Grains d’espresso de qualité bio et Fairtrade. Servi avec du lait de vache bio de la ferme Demeter, du lait bio sans lactose ou du lait de soja aux amandes (produit végétalien sans lactose). Boissons aussi disponibles sans caféine ou en version café-chicorée.

Latte macchiato	5.90	à l’arôme	6.20
sirop de vanille ou de caramel			
Espresso	4.10		
Espresso Macchiato	4.30		
Double espresso	5.00		
Ristretto	3.80		
Café crème	4.20	grand	5.60
Cappuccino	4.80	grand	6.40
Cappuccino Rooibos	4.80	grand	6.40
la nouvelle variante décaféinée du cappuccino			
Café au lait	4.50	grand	6.10
Café de céréales (sans gluten)	4.20	grand	5.60
Chocolat	5.70		
au base de pur cacao, chaud (chauffé à la vapeur) ou froid			
Corretto Grappa	5.60		
Espresso servi avec de la Grappa di Prosecco (40%)			
Une dose d’espresso en plus	0.90		
pour accompagner le latte macchiato ou le cappuccino			

PETIT DÉJEUNER

Lun.–sam. jusqu’à 10 h. Brunch du dimanche: découvrez notre offre sur www.tibits.ch

Buffet	100 g	3.40	à l’emporter	2.90
chilled pancakes, muesli maison, céréales variées, fromage et yaourts Demeter, confitures et pâtes à tartiner aux fruits, miel, beurre bio, margarine, charcuterie végétarienne				
Croissant au beurre				1.70
fait à la main, d’une finesse irrésistible				
Croissant à l’épeautre				1.50
a base de farine d’épeautre et de farine de blé				
Croissant au chocolat				2.90
fourré au chocolat suisse				
Brioche au chocolat				2.90
100% à la farine d’épautre, aux pépites de chocolat				

LES DÉLICES DU BUFFET

Buffet	100 g	4.20	à l’emporter	3.70
plus de 40 salades et plats chauds faits maison, végétariens et végétaliens. Prix en fonction du poids, avec un petit pain au choix.				
Potage				7.50
au comptoir: potage du jour avec un petit pain au choix				
Sandwiches maison			dès	7.80
tout frais dans du pain bio croustillant				

CHAI, THÉ & PUNSCH

Nos thés chai faits maison sont également disponibles avec du lait bio sans lactose ou de lait de soja aux amandes bio (version végétalienne, sans lactose). Toutes les tisanes et tous nos thés Rooibos sont de qualité bio.

	25 cl		
Latte matcha à la vanille	6.20		
thé vert matcha japonais de qualité supérieure, servi avec du lait, légèrement sucré			
Chai Indien	5.30		
thé assam aux épices chai bio, servi avec du lait, légèrement sucré			
Chai Rooibos	5.30		
thé rooibos d’Afrique du Sud aux épices chai bio, servi avec du lait, légèrement sucré			
Thé de jasmin Yu Long Tao	5.00		
la délicatesse d’une boule de feuilles de thé vert chinois et de fleurs de jasmin; plusieurs infusions possibles			
Assam	4.70		
thé noir aux pétales de rose			
Thé vert Song Luo	4.70		
thé vert chinois			
Verveine	4.70		
en direct de Suisse, à la mauve sauvage			
Menthe	4.70		
en direct de Suisse, aux fleurs de bleuet			
Rooibos	4.70		
à la vanille			
Edelweiss	4.70		
mélange d’herbes des Alpes suisses			
Punch au gingembre et citron	4.80		
légèrement sucré			

DESSERTS & GLACÉS

Fruits frais & desserts	100 g	3.40	à l’emporter	2.90
fraîchement préparés tous les jours, prix en fonction du poids				
Pâtisseries		dès	2.90	
au comptoir: selon la saison, qualité bio				
Brownie			4.20	
au comptoir: qualité bio				
Glace en gobelet	10 cl	dès	4.00	
dans le congélateur: différentes variétés de sorbets élaborés suivant des recettes spéciales tibits et de la marque The Green Fairy (végétalien)				

EN CADEAU POUR LES ENFANTS

Babycino & sirop de framboise
Babycino: mousse de lait additionnée de poudre de cacao, servie dans une tasse à espresso

JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉS

Nos jus maison sont pressés plusieurs fois par jour. Nous utilisons des fruits et des légumes frais. Pour des raisons de qualité, nous utilisons des fruits congelés pour fabriquer certaines variétés de jus qui sont alors identifiés par un astérisque *.

	10 cl	25 cl
Jus de saison	3.50	6.90
Tutti Frutti	3.50	6.90
orange, pomme, poire, banane, kiwi, jus d’argousier		
Fitness	3.50	6.90
pomme, fenouil, citron		
Fitness rouge	3.50	6.90
pomme, fenouil, citron, cassis*		
Gingembre-carotte-pomme	3.30	6.50
avec fenouil et citron, légèrement sucré		
Mexicano	3.20	6.00
carotte et orange		
Vitamine	3.20	6.00
orange et cassis*		
Jus d’orange ou de carotte	3.20	6.00

BOISSONS

	25 cl	40 cl	50 cl
Mango Lassi	5.60		
yaourt bifidus, lait, mangue*, garam masala, légèrement sucré			
Limonade de saison	4.90	6.30	
avec de la glace			
Limonade au thym	4.90	6.30	
frais et amer, avec de la citronnelle, des baies de genièvre et de l’écorce de quinquina			
Limonade de gingembre et citron	4.90	6.30	
avec de la glace			
Thé glacé classique	4.20		5.70
orange fraîche, karkadé, baies de sureau, thé blanc			
Thé glacé à la menthe Rooibos	4.50		5.80
orange fraîche, menthe, thé Rooibos			
Jus de pomme bio	4.20		5.70
100% de pommes biologiques en direct de Suisse			
Eau minérale Appenzell plate	3.70	4.50	
Eau gazeuse tibits	3.50	4.50	
Coca-Cola	4.00		5.20
Coca-Cola zero, Sprite			5.20

BRUNCH DU DIMANCHE



mmm...
BRUNCH!

tibits



BRUNCH DU DIMANCHE

L'alliance de la fraîcheur, de la saveur et de la santé, 100% végétarien. Laissez-vous tenter, venez découvrir et déguster à l'heure du brunch notre large palette de produits. De délicieux plats froids, chauds et sucrés vous attendent ainsi que des jus faits maison et des spécialités de café à l'arôme irrésistible.

Le buffet brunch tibits vous ouvre ses portes le dimanche jusqu'à 14 h 30 dans les villes suivantes:

Bâle

Berne Gurtengasse

Lucerne

Winterthour

Zurich tibits au NZZ bistro

PAINS

Pain aux noix, pain brioché, tresse au beurre, tresse à l'épeautre, pain vital à l'épeautre, pain maison croustillant, variété de petits pains, croissants au beurre frais, croissants à l'épeautre, croissants au chocolat, brioche au chocolat et gaufres. Toute notre palette de pains et de viennoiseries sont de qualité bio, certains produits sont sans gluten.

BUFFET FROID

Muesli fait maison, variété de yaourts Demeter et de céréales, confitures, miel, charcuterie végétarienne, fromages, pâtes à tartiner, fruits frais en morceaux, grand choix de salades, desserts de toute finesse. Tous les produits laitiers sont de qualité Demeter ou bio.

BUFFET CHAUD

Pancakes, Kaiserschmarrn (omelette sucrée) ou pain perdu, œufs brouillés de qualité Demeter, grand choix de plats chauds.

BOISSONS

Jus fraîchement pressés, nombreuses spécialités de café, thés, boissons fraîches, vins et Prosecco di Valdobbiadene.

PRIX

BUFFET BRUNCH*

sur place	4.20 / 100 g
à emporter	3.70 / 100 g

FRUITS, MUESLIS ET DESSERTS

sur place	3.40 / 100 g
à emporter	2.90 / 100 g

* Au choix, un petit pain ou une tranche de pain sont compris dans le prix de l'assiette ou du bol. Les croissants, les croissants et brioches au chocolat ainsi que les pâtisseries et les boissons ne sont pas compris dans le prix.